4

GialloZafferano Collection



Primi

protagonisti della cucina italiana. Tante deliziose ricette della tradizione regionale, tutte da gustare

Marzo 2023
GRUPPO MONDADORI
IN EDICOLA IL 3 MARZO 2023
Supplemento del mensile Giallo Zafferano

Collection Primi

Pappardelle con la lepre

Gusto toscano

RICETTA PER 4 PERSONE


Preparazione
30 minuti


Cottura
265 minuti

INGREDIENTI

- **Pappardelle all'uovo** 250 g
- **Polpa di lepre** 500 g
- **Passata di pomodoro** 350 g
- **Acqua** 200 g
- **Sedano** 50 g
- **Carote** 50 g
- **Cipolle bianche** 50 g
- **Alloro** 3 foglie
- **Aglio** 1 spicchio
- **Rosmarino** 1 rametto
- **Olio extravergine** 15 g
- **Sale fino**
- **Pepe nero** 1 pizzico
- **Vino rosso** 50 g

Preparazione. Per le pappardelle con la lepre iniziate a realizzare il ragù. Lavate sedano e carota. Poi pelate e spuntate la carota, private il sedano dei filamenti esterni e mondate la cipolla e l'aglio, che dividerete a metà per togliere l'anima. Tritate il resto finemente. In un tegame, possibilmente di ghisa, versate l'olio e unite cipolla, sedano e carota tritati e poi l'aglio. Soffriggete il tutto a fuoco molto dolce, mescolando, per 6-7 minuti.

Unite la polpa di lepre macinata e rosolate a fuoco medio per circa 4-5 minuti, mescolando.Una volta che la carne avrà cambiato colore, unite il rosmarino tritato finemente e le foglie di alloro. A questo punto, alzate leggermente la fiamma e sfumate col vino rosso. Continuate a mescolare fino a che la parte alcolica sarà evaporata completamente. Quindi regolate sale e pepe, abbassate la fiamma, versate la passata di pomodoro, l'acqua e mescolate nuovamente.

Coprite il ragù con un coperchio e lasciatelo cuocere per circa 4 ore a fiamma dolce; dovrà sobbollire e potrete mescolare pochissime volte, solo per assicurarvi che non si attacchi al fondo. Una volta pronto, trasferitelo in una padella molto ampia. Cuocete le pappardelle in acqua bollente, salata a piacere. Scolatele e versatele nella padella ampia con il ragù, mescolate e servite.



Spaghetti alla chitarra con pallottine

RICETTA PER 4 PERSONE


Preparazione
60 minuti +rip


Cottura
190 minuti

INGREDIENTI PER GLI SPAGHETTI ALLA CHITARRA

- **Farina 00** 300 g
- **Uova** 3

PER IL RAGÙ

- **Costolette di agnello** 300 g
- **Costine di maiale** 300 g
- **Manzo** 300 g
- **Sedano** 1 costa
- **Carote** 1
- **Cipolle bianche** 1
- **Pomodori pelati** 700 g
- **Vino bianco** 50 ml
- **Olio extravergine**
- **Sale fino**
- **Pepe nero**

PER LE PALLOTTINE

- **Carne bovina** 300 g
- **Uova** 1
- **Parmigiano Reggiano DOP** 20 g
- **Noce moscata**
- **Sale fino.**
- **Pepe nero**

Preparazione. Iniziate dalle pallottine: in una ciotola ponete la carne trita, l'uovo, il pepe, il formaggio, il sale e noce moscata. Mescolate con le mani per amalgamare e formate le pallottine, ovvero polpettine che non devono essere più grandi di 1 cm. A mano a mano che le formate, ponetele su un vassoio infarinato, poi coprite con pellicola e tenete da parte. Occupatevi ora del sugo di carne: tritate sedano, carota e cipolla finemente e soffriggete lentamente con un filo d'olio. Aggiungete la carne e lasciate rosolare bene, poi sfumate con il vino bianco, lasciate evaporare per un momento e poi aggiungete i pomodori pelati. Mescolate in modo da insaporire la carne, salate, pepate, coprite con un coperchio e cuocete per circa 3 ore.

Per la pasta all'uovo: setacciate la farina in una ciotola, quindi disponetela a fontana sul piano di lavoro, poi formate un incavo nel centro e versate le uova a temperatura ambiente. Cominciando dall'interno, mescolate le uova con una forchetta o con un cucchiaio, prendendo man mano la farina dai bordi; lavorate poi con le mani l'impasto dall'esterno verso l'interno, amalgamando tutta la farina che si trova sul piano di lavoro. Avvolgete dunque la pasta ottenuta nella pellicola trasparente e lasciatela riposare per circa 1 ora in un luogo fresco e asciutto. Dopo il riposo, la pasta fresca risulterà più morbida ed elastica: preparatevi quindi a stenderla. Infarinate il piano di lavoro e dotatevi di un matterello. Prima di stenderla appiattite il vostro panetto effettuando una leggera pressione con le dita, stendete la sfoglia con il matterello spessa circa mezzo cm.

Una volta formata la sfoglia, infarinatela per bene e poi ponetela sulla "chitarra". Passate sopra il matterello per tagliare la pasta. Infarinatela bene e ponetela su uno stendipasta di legno oppure formate un nido che metterete su un vassoio coperto con carta forno infarinata o uno strofinaccio, anch'esso infarinato. Estraete i pezzi di carne cotti nel sugo e teneteli da parte, ponete le pallottine in una padella e fate saltare pochi minuti con un filo di olio, poi versate il sugo privato dei pezzi di carne. Mettete sul fuoco una pentola piena di acqua salata e portatela a bollore, versate gli spaghetti e cuoceteli 5 minuti circa. Scolate la pasta e conditela con il sugo, esclusa la carne, che potrete usare per accompagnare il piatto.



Spaghetti all'amatriciana

RICETTA PER 4 PERSONE


Preparazione
10 minuti


Cottura
25 minuti

INGREDIENTI

- **Spaghetti** 320 g
- **Pomodori pelati** 400 g
- **Guanciale** 150 g
- **Pecorino romano** 75 g
- **Vino bianco** 50 g
- **Olio extravergine**
- **Sale fino**
- **Peperoncino fresco** 1

Preparazione. Per prima cosa mettete a bollire l'acqua per la cottura della pasta da salare poi a bollore. Potete quindi dedicarvi al condimento: prendete il guanciale, eliminate la cotenna e tagliatelo a fette di circa 1 cm di spessore; riducete le fette a listarelle di circa mezzo cm. Fatelo rosolare a fiamma bassa per 7-8 minuti in una padella di ferro oppure di acciaio. Il grasso del guanciale dovrà diventare trasparente e la carne croccante. Mescolate spesso facendo attenzione a non bruciarlo. Quando il grasso si sarà sciolto, sfumate con il vino bianco, alzate la fiamma e lasciate evaporare. Trasferite le listarelle di guanciale in un piatto e tenetele da parte. Grattugiate il Pecorino Romano Dop.

Nella stessa padella con il fondo di cottura del guanciale, ponete il peperoncino intero privato dei semi e versate anche i pomodori pelati sfilacciati a mano. Cuocete il sugo a fiamma moderata, per circa 10 minuti e aggiustate di sale a piacere. Versate nel tegame gli spaghetti, cuoceteli al dente. Eliminate il peperoncino dal sugo, unite le listarelle di guanciale e mescolate per amalgamare.

Scolate gli spaghetti e versateli nella padella con il sugo. Saltate molto velocemente la pasta per amalgamarla bene al condimento (se gradite la pasta al dente potete spegnere il fuoco, altrimenti versate poca acqua di cottura della pasta per proseguire la cottura). Per finire spolverizzate con il Pecorino Romano grattugiato: gli spaghetti all’amatriciana sono pronti per essere serviti.



Pasta alla cucunciata

RICETTA PER 4 PERSONE


Preparazione
30 minuti


Cottura
30 minuti

INGREDIENTI

- **Spaghetti** 320 g
- **Pomodorini ciliegino** 400 g
- **Melanzane** 300 g
- **Peperoni verdi** 200 g
- **Frutti di cappero** 50 g
- **Acciughe sott'olio** 40 g
- **Olive nere** 40 g
- **Basilico** 5 foglie
- **Aglio** 1 spicchio
- **Pecorino**
- **Olio extravergine**
- **Sale fino**
- **Pepe nero**

Preparazione. Per la pasta alla cucunciata partite dai peperoni: metteteli a grigliare su una piastra o in forno a 230° per circa 20 minuti. Nel frattempo occupatevi del sugo: lavate i pomodorini e tagliateli a metà, quindi lavate e tagliate la melanzana a cubetti di 1 cm. Versate un filo d'olio in una padella antiaderente e fate imbiondire 1 spicchio d'aglio a fiamma bassa. Lasciate rosolare le melanzane nella padella con l'aglio. Quando saranno ben dorate, aggiungete i pomodorini. Lasciate cuocere a fiamma media fino a che si saranno cotti bene.

Versate i cucunci dissalati e le acciughe in un bicchiere alto e stretto, aggiungete 40 g di olio, un pizzico di sale e di pepe e quindi frullate con un mixer a immersione fino a ottenere una consistenza cremosa. Nel frattempo i peperoni sarnno cotti, lasciateli raffreddare qualche minuto e poi spellateli, quindi tagliateli a pezzetti di circa 2-3 cm, avendo cura di eliminare tutti i semini interni.

Aggiungete i peperoni nella padella insieme al sugo di melanzane e pomodori. Cuocete gli spaghetti in acqua bollente salata per il tempo indicato sulla confezione. Eliminate lo spicchio d'aglio dal sugo. Scolate la pasta direttamente nella padella con il condimento, aggiungete quanto basta di acqua di cottura e le olive nere. Per ultimo versate il composto di acciughe e cucunci. Profumate con il basilico fresco e insaporite con pecorino a piacere, mescolate bene e impiattate. La vostra pasta alla cucunciata è pronta!



Pici alle briciole

RICETTA PER 4 PERSONE



Preparazione
45 minuti+ rip



Cottura
20 minuti

**INGREDIENTI
PER LA PASTA FRESCA**

- **Farina di grano duro** 170 g
- **Farina 00** 350 g
- **Olio extravergine** 20 g
- **Acqua** 300 g
- **Sale fino** 1 pizzico

PER LE BRICIOLE

- **Pane casereccio** 200 g
- **Olio extravergine** 80 g
- **Peperoncino fresco** 2
- **Aglio** 3 spicchi
- **Sale fino** 1 pizzico

Preparazione. Per prima cosa preparate la pasta fresca: versate la farina 00 e la farina di grano duro su un piano di lavoro, avendo cura di tenerne da parte 20 g che serviranno per spolverizzare il piano di lavoro. Realizzate la classica forma a fontana e al centro versate l'olio, il sale e l'acqua tiepida a filo, mentre iniziate a impastare a mano. Lavorate gli ingredienti fino a ottenere un panetto piuttosto elastico e omogeneo. Avvolgetelo in pellicola trasparente e lasciate riposare a temperatura ambiente per circa 30 minuti. Poi, riprendete il panetto e tenete a portata di mano circa 20 g di farina di grano duro che vi serviranno per spolverizzare il piano di lavoro dove stendere la pasta. Prelevate un pezzo d'impasto (conservate il resto nella pellicola) poi stendetelo per creare dei cordoncini lunghi poco più spessi di uno spaghetto. Dividete ogni cordoncino per raggiungere una lunghezza pari a quella di uno spaghetto. Stendete i bigoli e fateli seccare sopra una rete o una spianatoia con farina di grano duro.

Per le briciole: prendete il pane casereccio sciapo e raffermo da non più di un giorno (se riuscite a trovare la tradizionale pagnotta toscana è meglio) e tagliatelo a pezzi, così da ricavare più facilmente la crosta che vi servirà nella ricetta. Tritate il peperoncino fresco privato dei semini interni; poi mettete a bollire l'acqua in una pentola capiente e salate a piacere. In un tegame a parte versate l'olio extravergine, gli spicchi di aglio mondati e interi e il peperoncino fresco tritato. Fate soffriggere a fuoco basso, poi togliete l'aglio e unite le briciole di pane. Salate e lasciate insaporire e tostare le briciole per pochi minuti. Mettete da parte alcune per la decorazione finale.

Lessate la pasta per 6-8 minuti. Scolate i pici tenendo da parte l'acqua di cottura e versateli direttamente nel tegame con le briciole e mantecate alcuni istanti, aggiungendo se necessario circa 100 g d'acqua di cottura. Infine distribuite i pici nei piatti, aggiungete i dadini di pane tenuti da parte e serviteli subito ancora fumanti!



18+

WHAT IS AVAXHOME?

Ciceri e tria

RICETTA PER 4 PERSONE


Preparazione
50 minuti + rip


Cottura
150 minuti

INGREDIENTI PER LA PASTA FRESCA

- **Acqua** 165 g
- **Farina 00** 150 g
- **Semola di grano duro rimacinata** 150 g
- **Olio extravergine** 1 cucchiaio

PER IL CONDIMENTO

- **Ceci secchi** 150 g
- **Cipolle bianche** 80 g
- **Aglio** 2 spicchi
- **Rosmarino** 3 rametti
- **Peperoncino fresco** 1
- **Olio extravergine**
- **Alloro** 3 foglie
- **Brodo vegetale** 350 g
- **Sale fino**

Preparazione. Iniziate a mettere in ammollo i ceci in acqua la notte precedente, in modo che si ammorbidiscano le cuticole. Quindi, preparate il brodo vegetale; poi mondate e tritate la cipolla finemente. Intanto, in un tegame capiente versate l'olio e gli spicchi di aglio interi sbucciati Toglieteli appena saranno rosolati, versate la cipolla tritata e mescolate con una spatola; fatela appassire a fuoco basso aggiungendo acqua o brodo vegetale perché non si attacchi al fondo. Dopo 10 minuti circa, unite il peperoncino tritato e privato dei semini interni), il rosmarino e l'alloro. Scolate i ceci, versateli nel tegame e salate a piacere: dovranno cuocere coperti con un coperchio per circa 2 ore, unendo brodo vegetale poco a poco.

Dedicatevi alla pasta: in una ciotola setacciate la farina 00 e la semola rimacinata, poi versate poco a poco l'acqua a temperatura ambiente e l'olio d'oliva. Mescolate con una forchetta mentre continuate ad aggiungere acqua al composto; quindi impastate a mano prima nella ciotola e poi, quando si sarà compattato, potete proseguire a lavorarlo su un piano di lavoro leggermente oleato, fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo, da avvolgere in pellicola e far riposare per almeno 30 minuti a temperatura ambiente.

Stendete l'impasto con la macchina tira pasta usando tutti i livelli in modo da creare una sfoglia sottile 2-3 mm (potete anche utilizzare un mattarello lungo). Poi cambiate la testina della macchina, per realizzare delle tagliatelle e successivamente dividetele in pezzi di 8-9 cm di lunghezza. Torcete ciascun pezzetto di pasta per dare una forma a spirale e adagiate la pasta su un setaccio per farla seccare almeno 2 ore. In un tegame portate alla temperatura di 170° l'olio di semi (controllate con un termometro da cucina); quando la pasta si sarà seccata, friggetene il 40% del totale (calcolato sul peso totale della pasta), pochi pezzi alla volta. Quando saranno dorati, scolateli e sistemateli su un vassoio foderato con carta assorbente. Cuocete la pasta rimasta in abbondante acqua salata per 1 minuto circa. Scolatela e poi versatela direttamente nel tegame con i ceci oramai cotti, per insaporirla e amalgamarla al condimento. Impiattate la pasta e ceci, guarnendo con alcune tria fritte: i vostri ciceri e tria sono finalmente pronti per essere gustati.

Ricetta pugliese



Penne all'arrabbiata

RICETTA PER 4 PERSONE


Preparazione
15 minuti


Cottura
25 minuti

INGREDIENTI

- **Penne rigate** 320 g
- **Pomodori pelati** 380 g
- **Aglio** 1 spicchio
- **Peperoncini secchi** 3
- **Prezzemolo**
- **Olio extravergine**
- **Sale fino**

Preparazione. Iniziate scolando i pelati. Trasferiteli in una ciotola e poi schiacciateli con una forchetta per spezzettarli. A questo punto sbriciolate il peperoncino secco. Mettete sul fuoco una pentola colma d'acqua, salata a piacere, per la cottura della pasta. In una casseruola versate un giro d'olio, unite lo spicchio d'aglio sbucciato. Aggiungete anche il peperoncino e lasciate soffriggere dolcemente, poi unite i pomodori. Date una mescolata e regolate di sale.

Coprite con un coperchio e lasciate cuocere per circa 12 minuti, mescolando di tanto in tanto. Quando il sugo sarà quasi cotto cuocete anche la pasta, al dente, seguendo i tempi di cottura riportati sulla confezione. Trascorsi i 12 minuti togliete il coperchio ed eliminate l'aglio.

Scolate la pasta e trasferitela direttamente nel sugo; saltatela per un istante e aggiungete dell'acqua di cottura se necessario, quindi spegnete. Profumate con il prezzemolo tritato, mescolate un'ultima volta e servite le penne all'arrabbiata ancora calde.





Ziti alla genovese

RICETTA PER 4 PERSONE


Preparazione
30 minuti


Cottura
250 minuti

INGREDIENTI

- **Ziti** 320 g
- **Manzo** 600 g
- **Cipolle dorate** 1,5 kg
- **Sedano** 75 g
- **Carote** 75 g
- **Prezzemolo** 1 ciuffo
- **Alloro** 1 foglia
- **Vino bianco** 150 g
- **Olio extravergine**
- **Parmigiano Reggiano Dop**
- **Sale fino**
- **Pepe**

Preparazione. Per prima cosa mondate le cipolle e affettatele sottilmente. Sbucciate e tritate finemente le carote. Tritate il sedano e tenete da parte il ciuffo. Poi legatelo insieme a quello di prezzemolo e alla foglia di alloro con lo spago da cucina per ottenere un mazzetto odoroso. Infine occupatevi della carne: ripulitela da eventuale grasso in eccesso e tagliatela in 5 parti. In una pentola abbastanza capiente versate abbondante olio, poi aggiungete le cipolle, il sedano e la carota. Lasciate insaporire a fuoco dolce per qualche minuto, poi unite la carne, il mazzetto odoroso e un pizzico di sale, mescolate e lasciate insaporire per qualche minuto.

Abbassate la fiamma, coprite con un coperchio e cuocete per circa 3 ore. Non c'è bisogno di aggiungere acqua o brodo perché le cipolle rilasceranno il liquido necessario affinché il fondo non si asciughi. È comunque importante controllare e mescolare di tanto in tanto. Trascorse le 3 ore eliminate il mazzetto odoroso. A questo punto alzate la fiamma e sfumate con una parte del vino. Mescolate e continuate a cuocere senza coperchio per un'altra ora, bagnando con il vino rimasto man mano che il fondo si sarà asciugato.

Cuocete gli ziti in acqua bollente salata. Scolate la pasta al dente e rimettetela nel tegame. Mescolate bene per amalgamarla al condimento, dopodiché potete servire la vostra genovese spolverizzando, se desiderate, con 1 pizzico di pepe e Parmigiano grattugiato!





Lagane e ceci

RICETTA PER 4 PERSONE


Preparazione
40 minuti


Cottura
30 minuti

INGREDIENTI PER LA PASTA FRESCA

- **Semola di grano duro rimacinata** 400 g
- **Acqua** 210 g

PER IL CONDIMENTO

- **Ceci secchi** 400 g
- **Passata di pomodoro** 500 g
- **Olio extravergine** 45 g
- **Aglio** 1 spicchio
- **Peperoncino fresco** 1
- **Sale fino** 1 pizzico
- **Pepe nero**
- **Timo**

Preparazione. Per preparare le lagane ai ceci, iniziate ponendo in ammollo i ceci secchi (meglio se per 1 giorno intero) in acqua fredda. Dopo l'ammollo, scolateli e fateli bollire in una pentola capiente per circa 70 minuti, anche in base a quanto riportato sulla confezione; si possono anche cuocere in pentola a pressione e in questo ultimo caso i tempi si dimezzeranno. Intanto dedicatevi alle lagane: in una ciotola versate la semola rimacinata e unite l'acqua a temperatura ambiente a filo, poco alla volta, mescolando con una forchetta. Lavorate l'impasto a mano direttamente nella ciotola fino a ottenere una consistenza liscia e omogenea.

Formate una pallina con l'impasto, coprite con la pellicola e lasciate riposare a temperatura ambiente per almeno mezz'ora in modo che la pasta si distenda. Intanto, private il peperoncino fresco dei semini e tritatelo, sbucciate l'aglio e dividetelo a metà; poi fatelo soffriggere in un'ampia padella con l'olio, quindi togliete l'aglio e unite il peperoncino fresco tritato; fatelo soffriggere e intanto scolate i ceci oramai cotti. Aggiungeteli in padella fateli saltare per 5 minuti, aromatizzando con sale, pepe e foglioline di timo. Unite la passata di pomodoro e cuocete a fiamma bassa per 20-25 minuti (se serve potete aggiungere poca acqua calda per favorire la cottura); a fine cottura dovranno risultare cremosi.

Riprendete la pasta, dividetela in bocconcini e passateli nella macchina tirapasta, impostando man a mano lo spessore sempre più sottile fino ad arrivare a 2 mm (potete stendere l'impasto anche con il mattarello). Dovrete ottenere una striscia di pasta sottile da arrotolare su se stessa. Tagliate ciascun rotolino di pasta realizzando dei pezzetti di 2 cm di spessore e proseguite allo stesso modo fino a terminare l'impasto; potrete poi allargare a mano le lagane e disporle su un vassoio leggermente infarinato coperte con un canovaccio pulito; fate riposare 15-20 minuti. Dopodiché, portate a bollore l'acqua salata in un tegame capiente e cuocete le lagane per pochi secondi quindi scolate la pasta aiutandovi con uno scola spaghetti e trasferitela nella padella con i ceci; mantecate per qualche istante, lasciate riposare 1 minuto, prima di servire le lagane ai ceci ben calde.



Trofie alla Portofino



RICETTA PER 4 PERSONE

 Preparazione
30 minuti

 Cottura
30 minuti

INGREDIENTI

- **Trofie** 350 g
- **Pomodorini ciliegino** 250 g
- **Olio extravergine**
- **Sale fino**

PER IL PESTO

- **Basilico** 25 g
- **Olio extravergine** 50 ml
- **Parmigiano Reggiano Dop** 35 g
- **Pecorino** 15 g
- **Pinoli** 7 g
- **Aglio** 1 spicchio
- **Sale grosso** 1 pizzico

Preparazione. Per il pesto alla genovese prendete un mortaio (in alternativa utilizzare il mixer), versate l'aglio e cominciate a pestare per sminuzzarlo, poi aggiungete le foglie di basilico insieme a 1 pizzico di sale grosso. Schiacciate il basilico contro le pareti del mortaio ruotando il pestello da sinistra verso destra e contemporaneamente ruotate il mortaio in senso contrario (da destra verso sinistra). Quando le foglie di basilico rilasceranno un liquido verde brillante, unite i pinoli e ricominciate a pestare. Aggiungete i formaggi e per ultimo versate l'olio a filo, mescolando sempre con il pestello. Amalgamate fino a ottenere una salsa omogenea. Il pesto è pronto, tenetelo da parte.

Occupatevi del sugo al pomodoro: lavate i pomodorini, tagliateli a metà, ponete sul fuoco una padella con un cucchiaio di olio, unite i pomodorini, salate e lasciate cuocere a fiamma moderata fino a quando si sfalderanno. A questo punto versateli nel passaverdure per ridurli in salsa, passateli attraverso un setaccio per eliminare i semi e rimetteteli nella padella. Unite alla salsa di pomodoro ottenuta il pesto precedentemente preparato e mescolate fino a ottenere un sugo ben omogeneo.

Per le trofie: ponete sul fuoco una pentola con acqua salata, portate a bollore e versate le trofie, fatele cuocere, scolatele e unitele al sugo di pesto e pomodoro. Mescolate con cura per insaporire e servite le trofie alla Portofino calde.



Pisarei e fasò

RICETTA PER 6 PERSONE


Preparazione
60 minuti + rip


Cottura
60 minuti

INGREDIENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PISAREI

- **Farina 00** 400 g
- **Pangrattato** 150 g
- **Acqua** 400 g
- **Sale fino** 5 g

PER LA PREPARAZIONE DEI FASÒ

- **Cipolle dorate** 60 g
- **Burro** 30 g
- **Lardo** 80 g
- **Fagioli borlotti secchi** 220 g
- **Passata di pomodoro** 200 g
- **Olio extravergine** 20 g
- **Sale fino.**

PER CONDIRE

- **Grana Padano Dop**

Preparazione. Iniziate dai fagioli borlotti, poneteli in un'ampia ciotola colma d'acqua e lasciateli in ammollo per 12 ore o per 1 notte, coperti con pellicola trasparente. Trascorso il tempo dell'ammollo scolateli e sciacquateli sotto l'acqua corrente, poi versateli in un tegame copriteli con l'acqua e cuocete per 30 minuti; questo tempo sarà sufficiente in quanto la cottura dei fagioli proseguirà poi con il sugo successivamente.

Per l'impasto dei pisarei: setacciate la farina in una ciotola, poi unite il pangrattato e il sale. Versate a filo l'acqua tiepida e impastate energicamente per amalgamare gli ingredienti, formate un panetto compatto e avvolgetelo nella pellicola trasparente. Fate riposare l'impasto in un luogo fresco per 1 ora (fuori da frigo andrà bene). Trascorso il tempo di riposo, riprendete l'impasto, dividetelo in piccole porzioni e da queste ricavate dei filoncini di 1 cm circa di diametro. Tagliate i filoncini di pasta a pezzetti grandi come un fagiolo e con il pollice pressate ogni gnocchetto per creare un incavo all'interno. I pisarei sono pronti; potete distribuirli in un vassoio foderato con un panno da cucina pulito e asciutto leggermente infarinato. Non c'è bisogno di coprirli, anche se si seccheranno non sarà un problema.

Occupatevi del sugo: sbucciate e tritate finemente la cipolla, tritate anche il lardo. In un tegame sciogliete il burro a fuoco dolce e fate rosolare la cipolla, poi unite il lardo tritato, mescolate per insaporire e quando la cipolla sarà appassita, aggiungete i fagioli cotti in precedenza e scolati accuratamente, copriteli con la passata di pomodoro e proseguite la cottura del sugo per circa 20 minuti. Potete regolare di sale e aggiungere acqua calda o brodo vegetale se serve perché il sugo non si rapprenda troppo. Quando i fagioli saranno cotti, portate a bollore l'acqua in un tegame capiente, salate e poi immergete i pisarei e cuoceteli per pochi minuti, il tempo necessario perché affiorino in superficie; poi scolateli con l'aiuto di una schiumarola direttamente nel tegame con i fagioli, insaporite con il Grana Padano grattugiato e servite i pisarei e fasò ben caldi con scaglie di Grana Padano Dop.

Cucina
piacentina



Spätzle

RICETTA PER 4 PERSONE


Preparazione
10 minuti


Cottura
5 minuti

INGREDIENTI

- **Farina 00** 250 g
- **Uova** 3
- **Acqua** 150 g
- **Noce moscata**
- **Sale fino**

PER CONDIRE

- **Burro** 55 g
- **Erba cipollina**

Preparazione. Per realizzare gli spätzle, setacciate la farina in una ciotola, unite le uova, salate e aromatizzate con la noce moscata.
Per finire versate a filo l'acqua a temperatura ambiente; se non realizzate gli spätzle con l'apposito attrezzo ma usate uno schiacciapatate, rimanete un po' indietro con la dose di acqua per ottenere un composto più consistente e meno liquido. A questo punto mescolate bene con una frusta per amalgamare gli ingredienti e ottenere così un composto liscio e senza grumi, che rimarrà piuttosto liquido.

Portate a ebollizione una pentola colma di acqua e salate a bollore: servirà per la cottura degli spätzle. Nel frattempo. occupatevi del condimento perché gli spätzle cuociono in poco tempo: lavate gli steli di erba cipollina e tritateli finemente. In una padella ampia sciogliete il burro, intanto prendete lo spätzlehobel, lo strumento per creare gli spätzle, ma se non lo possedete potete usare tranquillamente anche uno schiacciapatate.

Ponete lo spätzlehobel sopra la pentola con l'acqua in ebollizione, versate nell'apposito spazio un mestolo di composto, fate scorrere avanti e indietro l'attrezzo che farà cadere gli spatzle appena formati direttamente nella pentola, appena saranno a contatto con l'acqua bollente gli spätzle cuoceranno in pochi istanti, proprio come accade per gli gnocchi. Quando gli spätzle inizieranno ad affiorare in superficie, scolateli con una schiumarola e trasferiteli direttamente nella padella dove avete sciolto il burro. Insaporite con l'erba cipollina tritata; se dovessero risultare troppo asciutti versate un mestolo di acqua di cottura. Saltateli in padella per insaporirli e servite gli spätzle caldi.



Pasta e patate

RICETTA PER 4 PERSONE


Preparazione
20 minuti


Cottura
50 minuti

INGREDIENTI

- **Pasta mista** 320 g
- **Patate** 750 g
- **Sedano** 150 g
- **Carote** 150 g
- **Cipolle bianche** 1
- **Lardo** 130 g
- **Concentrato di pomodoro** 20 g
- **Rosmarino** 1 rametto
- **Parmigiano Reggiano Dop**
- **Olio extravergine**
- **Sale fino**
- **Pepe nero**

Preparazione. Per la pasta e patate alla napoletana cominciate mondando sedano, carota e cipolla e poi sminuzzateli finemente. Pulite anche le patate e tagliatele a tocchetti irregolari di circa 2 cm. Infine affettate e poi sminuzzate il lardo.
A questo punto avete preparato tutto quello che vi occorre.

Mettete sul fuoco una casseruola con un giro d'olio, aggiungete il lardo e lasciatelo scaldare a fuoco dolce per qualche minuto. Poi tuffate il trito di cipolla, carote e sedano. Dopo qualche minuto unite le patate e lasciatele insaporire per qualche minuto mescolando di tanto in tanto evitando così che il fondo si bruci. Aggiungete anche il rosmarino e la crosta di formaggio (prima potete lavarla e grattare la parte esterna); unite il concentrato di pomodoro e mescolate.
Versate 600 g di acqua calda, aggiustate di pepe e di sale. Infine coprite con il coperchio lasciando cuocere a fuoco dolce per 30 minuti; al bisogno potete aggiungere un po' di acqua.
Trascorso il tempo le patate risulteranno ammorbidite, schiacciatene una parte con il dorso del cucchiaio di legno.

Versate la pasta mista, aggiungete subito altri 250 g di acqua calda e portate il tutto a ebollizione. Lasciate cuocere la pasta mescolando di tanto in tanto: se dovesse servire potrete aggiungere altra acqua al bisogno; assicuratevi che sia giusto di sale. A fine cottura però ricordate che il composto dovrà risultare cremoso e quasi asciutto. Quindi eliminate i rametti di rosmarino e impiattate la vostra pasta e patate alla napoletana guarnendo con un giro d'olio.


Come
a Napoli

Gnocchi alla sorrentina

RICETTA PER 4 PERSONE


Preparazione
30 minuti


Cottura
75 minuti

INGREDIENTI PER GLI GNOCCHI

- **Patate rosse** 1 kg
- **Farina 00** 300 g
- **Uova** 1
- **Sale fino**
- **Semola**

PER LA SALSA DI POMODORO

- **Passata di pomodoro** 600 g
- **Basilico** 6 foglie
- **Aglio** 1 spicchio
- **Olio extravergine**
- **Sale fino**

PER CONDIRE

- **Mozzarella** 250 g
- **Parmigiano Reggiano Dop** 70 g

Per gli gnocchi: lavate le patate sotto acqua corrente per eliminare l'eventuale terriccio, poi versatele in un tegame capiente, unite l'acqua e cuocetele per circa 30-40 minuti; in base alla misura il tempo può variare. Fate la prova con i rebbi di una forchetta per capire il grado di cottura; per ridurre i tempi potete utilizzare una pentola a pressione. Quando le patate saranno pronte, scolatele bene, setacciate la farina sulla spianatoia e create la classica fontana. Schiacciate al centro le patate ancora calde con l'apposito schiacciapatate oppure pelatele e schiacciatele. Versate sulle patate l'uovo, il sale e impastate velocemente. Solo il tempo di compattare e rendere l'impasto omogeneo: deve risultare morbido ma non appiccicoso e nemmeno troppo tenace. Copritelo poi con un canovaccio asciutto e pulito. Realizzate dei bigoli dello spessore di circa 2-3 cm. Spolverizzate con poca semola e ricavate gli gnocchi da ogni filoncino aiutandovi con un tarocco. Per dare la classica rigatura trascinateli delicatamente su un rigagnocchi oppure sui rebbi di una forchetta. Man a mano che li preparerete, potrete disporli in un vassoio foderato con un canovaccio pulito e cosparso di semola.

Per la salsa di pomodoro: unite in un tegame un filo d'olio, uno spicchio di aglio intero sbucciato e la passata di pomodoro, salate a piacere. Insaporite con le foglioline di basilico, coprite con il coperchio e lasciate cuocere a fiamma medio-bassa per circa 30 minuti. Quando è cotto, togliete l'aglio e versate quasi tutto il sugo in una ciotola molto capiente. Mettete a bollire in un tegame capiente l'acqua per cuocere gli gnocchi e salate a bollore; intanto prelevate man a mano una porzione tenendo coperta quella restante. Lessate gli gnocchi versandoli nel tegame in 2-3 volte, dovranno cuocere per pochissimi istanti avendo cura che l'acqua nel tegame frema e non bolla in maniera violenta per evitare di rovinarli: appena verranno a galla scolateli con l'aiuto di una schiumarola e tuffateli man a mano nella ciotola dove avete versato il sugo e mescolate delicatamente con un cucchiaio.

Versate il sugo rimasto sul fondo di una pirofila, quindi irrorate con un filo d'olio. Versate un primo strato di gnocchi e poi formate un altro strato con la mozzarella tagliata a dadini, oppure sfilacciata, e una spolverata di Parmigiano. Proseguite con un altro strato di gnocchi, ancora mozzarella e Parmigiano Reggiano. Infornate i vostri gnocchi alla sorrentina in forno statico preriscaldato a 250° in modalità grill per 5 minuti. Serviteli ben caldi e fumanti.



Gnocchi alla romana

RICETTA PER 4 PERSONE


Preparazione
15 minuti +rip


Cottura
35 minuti

INGREDIENTI

- **Semolino** 250 g
- **Latte intero** 1 l
- **Uova** 2 tuorli
- **Parmigiano Reggiano Dop** 100 g
- **Burro** 30 g
- **Noce moscata**
- **Sale fino** 7 g

PER IL CONDIMENTO

- **Burro** 70 g
- **Pecorino romano** 40 g

Preparazione. Versate il latte in un tegame sul fuoco insieme al burro, poi aggiungete il sale e un pizzico di noce moscata. Appena inizierà a bollire versatevi a pioggia il semolino, mescolando energicamente con una frusta, per evitare la formazione di grumi. Cuocete il composto a fuoco basso per qualche minuto, fino a che si sarà addensato. Quando il composto inizia a staccarsi sul fondo, togliete il recipiente dal fuoco, unite i 2 tuorli e mescolate questa volta con un mestolo di legno. Unite anche il Parmigiano in più riprese e mescolate man mano, sino a incorporarlo completamente. Versate metà dell'impasto ancora bollente su un foglio di carta forno.

Dategli una forma cilindrica con le mani. Per non scottarvi troppo potete passare le mani sotto l'acqua fredda. Una volta ottenuto un cilindro uniforme, avvolgetelo nella carta forno. Ripetete la stessa operazione per la seconda metà dell'impasto tenuto da parte e riponete i 2 rotoli in frigorifero per almeno un'ora. Una volta raffreddato otterrete un impasto compatto e con un coltello riuscirete a ottenere dei dischi perfetti, spessi circa 1 cm. Per facilitarvi nel taglio consigliamo di inumidire la lama con l'acqua. Una volta ottenuti circa 40 pezzi disponeteli su una teglia precedentemente imburrata e cospargeteli con il burro fuso, ma non bollente.

Spolverizzate la superficie con il Pecorino romano e cuocete in forno statico preriscaldato a 200° per 20-25 minuti (se utilizzate il forno ventilato 180° per 15 minuti). Poi azionate la funzione grill e lasciateli gratinare per 4-5 minuti per formare la crosticina. Servite i vostri gnocchi alla romana ben caldi.



Gnudi

RICETTA PER 6 PERSONE


Preparazione
30 minuti


Cottura
10 minuti

INGREDIENTI

- **Spinaci** 700 g
- **Olio extravergine** 30 g
- **Farina 00** 45 g
- **Aglio** 1 spicchio
- **Parmigiano Reggiano Dop** 50 g
- **Uova** 58 g
- **Sale fino**
- **Pepe nero** 1 pizzico
- **Noce moscata**

PER INFARINARE

- **Farina 00** 50 g

PER IL CONDIMENTO

- **Burro** 100 g
- **Salvia** 1 rametto
- **Sale fino** 1 pizzico
- **Pepe nero** 1 pizzico
- **Parmigiano Reggiano Dop** 20 g

Preparazione. Cominciate occupandovi degli spinaci. Lavateli e asciugateli, quindi scaldate l'olio in un tegame molto ampio e fatevi insaporire lo spicchio d'aglio. Poi versate gli spinaci, coprite il tegame con il coperchio e lasciateli appassire a fuoco medio-basso per 7-8 minuti. Quando saranno teneri e insaporiti, rimuovete l'aglio e trasferite gli spinaci in un colino posto su una ciotola, per far scolare il liquido in eccesso, schiacciandoli con una spatola o un mestolo per favorire l'operazione. Ponete anche la ricotta su un colino allo stesso modo, in modo che perda il suo siero in eccesso.

Unite la ricotta e gli spinaci ben scolati in una ciotola capiente. Mescolate e condite con pepe, sale e una generosa grattugiata di noce moscata per dare maggiore sapore. Versate poi anche il Parmigiano grattugiato, l'uovo e, passandola attraverso un setaccio, la farina che fungerà da legante. Amalgamate con cura, poi raccogliete una piccola quantità di composto (circa 18-20 g) e dategli la forma di una pallina leggermente schiacciata. Passatela nella farina e adagiatela su un vassoio coperto di carta forno. proseguite cosi fino a terminare l'impasto.

Portate a ebollizione una pentola d'acqua e poi salate. Intanto, in una padella ampia, fate sciogliere il burro a fuoco basso insieme alla salvia. Quando l'acqua bolle, lessate gli gnudi per qualche minuto e scolateli appena vengono a galla. Trasferiteli direttamente in padella. In questa fase dovrete essere delicati: fate insaporire brevemente gli gnudi senza girarli, roteando solamente la padella, per non rischiare di sfaldarli. Impiattate i vostri gnudi e gustateli ancora caldi.



Tortelli di zucca con burro e salvia

RICETTA PER 4 PERSONE


Preparazione
150 minuti + rip


Cottura
25 minuti

INGREDIENTI PER LA PASTA FRESCA

- **Farina 00** 200 g
- **Uova** 104 g

PER IL RIPIENO

- **Zucca mantovana** 500 g
- **Amaretti** 160 g
- **Mostarda mantovana** 170 g
- **Grana Padano DOP** 65 g
- **Uova** 52 g
- **Noce moscata**
- **Sale fino**

PER IL CONDIMENTO

- **Burro** 120 g
- **Grana Padano DOP** 60 g
- **Salvia** 8 foglie
- **Sale fino**
- **Pepe nero**

Preparazione Iniziate dal ripieno che dovrà riposare in frigorifero almeno una notte, meglio ancora 24 ore. Dividete la zucca in quarti per eliminare semi e filamenti. Poi tagliatela a fette e ponetele in una leccarda foderata con carta forno: cuocete in forno statico preriscaldato a 220° per circa 20 minuti (se forno ventilato a 200° per circa 10 minuti). Controllate la cottura bucherellando la polpa con una forchetta: la zucca dovrà essere morbida, senza bruciarsi. Intanto raccogliete gli amaretti in una ciotola e sbriciolateli. Tritate al coltello la mostarda mantovana di pere (o di mele cotogne). Quando la zucca è cotta, lasciatela raffreddare nel forno spento, in modo che si asciughi e perda più acqua possibile. Poi prelevate la polpa cotta aiutandovi con uno scavino o un cucchiaio e passatela in uno schiacciapatate, raccogliendola in una ciotolina. Unite la mostarda, gli amaretti e amalgamate con una spatola, versate il formaggio grattugiato, amalgamate e unite l'uovo. Regolate sale e noce moscata. Coprite con pellicola e fate riposare in frigo tutta la notte o meglio 24 ore.

Il giorno dopo preparate la pasta all'uovo: setacciate la farina in una ciotola capiente o su una spianatoia, unite le uova a temperatura ambiente e sbattute rapidamente con una forchetta, poi amalgamate a mano fino a ottenere un composto morbido e non appiccicoso; se serve, aggiungete poca farina; se l'impasto è asciutto, inumiditelo con poca acqua a temperatura ambiente. È bene rispettare la dose delle uova come indicato, per ottenere una consistenza perfetta della pasta. Date all'impasto una forma sferica, avvolgetelo nella pellicola e fate riposare a temperatura ambiente almeno 30 minuti. Poi dividetelo in 2 parti e stendete ognuna con la macchina per la sfoglia o un matterello fino a ottenere dei rettangoli spessi circa 2 mm. Stendete la pasta tirata su un piano di lavoro infarinato, pareggiate la sfoglia con un tagliapasta e ricavate una striscia larga 9 cm, distribuite dei mucchietti di ripieno di circa 15 g nella parte alta della striscia lasciando libero almeno 1 cm dal bordo, avendo cura di distanziare i mucchietti. Ripiegate la striscia a coprire il ripieno. Pressate tra uno spazio e l'altro dei mucchietti di ripieno per far aderire i bordi della pasta e ricavate i tortelli con una rotella tagliapasta.

Preparate il condimento sciogliendo in un'ampia padella il burro con la salvia e salate, spegnete il fuoco quando sarà sciolto completamente, facendo attenzione a non bruciarlo. Tuffate i tortelli di zucca in una pentola con acqua bollente salata. Dopo 3-4 minuti scolateli con una schiumarola direttamente nella padella col burro oramai fuso e la salvia. Condite con il formaggio grattugiato mescolando delicatamente, aromatizzate con il pepe macinato: i tortelli sono pronti per essere gustati!



Pappardelle al ragù di cinghiale

RICETTA PER 4 PERSONE


Preparazione
30 minuti


Cottura
260 minuti

INGREDIENTI

- **Pappardelle all'uovo** 250 g
- **Polpa di cinghiale macinata** 500 g
- **Passata di pomodoro** 375 g
- **Vino rosso** 50 g
- **Cipolle** 50 g
- **Sedano** 40 g
- **Carote** 50 g
- **Aglio** 1 spicchio
- **Rosmarino** 1 rametto
- **Alloro** 2 foglie
- **Olio extravergine** 15 g
- **Sale fino**
- **Pepe nero**

Preparazione. Per le pappardelle al ragù di cinghiale iniziate dalla realizzazione del condimento. Spuntate e pelate la carota con un pela verdure, private il sedano dei filamenti più esterni e mondate l'aglio e la cipolla. Lavate e tritate finemente il tutto, tenendo da parte l'aglio intero. Versate l'olio in una pentola con il fondo spesso e unite le carote, il sedano e la cipolla tritati.

Aggiungete anche l'aglio a pezzi grandi (così potrete toglierlo più facilmente a fine cottura) e lasciate stufare per 10 minuti a fiamma dolce. Aggiungete il trito di cinghiale, il rosmarino sminuzzato e le foglie di alloro. Alzate leggermente la fiamma e lasciate rosolare per altri 10 minuti mescolando con una spatola, in modo da cuocere la carne in maniera uniforme.

Sfumate con il vino rosso e solo quando la parte alcolica sarà totalmente evaporata unite la passata di pomodoro.
Salate, pepate e lasciate cuocere coperto per circa 3 ore e mezza a fuoco dolce, quindi togliete il coperchio e lasciate asciugare il ragù ancora per 30 minuti. Cuocete le pappardelle in acqua bollente, salata a piacere. Nel frattempo trasferite il ragù in una pentola capiente, scolate la pasta e versatela nella padella con il condimento, mescolate con cura per amalgamare e servite le vostre pappardelle al ragù di cinghiale ancora calde.



Pasta e fagioli

RICETTA PER 4 PERSONE


Preparazione
15 minuti + rip


Cottura
110 minuti

INGREDIENTI

- **Ditaloni rigati** 320 g
- **Fagioli borlotti secchi** 200 g
- **Passata di pomodoro** 250 g
- **Lardo** 80 g
- **Prosciutto crudo** 80 g
- **Cipolle** 30 g
- **Sedano** 30 g
- **Carote** 30 g
- **Aglio** 1 spicchio
- **Alloro** 2 foglie
- **Rosmarino**
- **Olio extravergine** 10 g
- **Sale fino**
- **Pepe nero**

Preparazione. Lasciate i fagioli secchi in ammollo per tutta la notte. Il giorno dopo risciacquateli, trasferiteli in una pentola, copriteli con abbondante acqua fredda, aggiungete 2 foglie di alloro e lessateli per circa 80 minuti a partire dal bollore. Una volta cotti conservate l'acqua di cottura dei fagioli perché vi servirà per proseguire con la ricetta. Nel frattempo preparate gli altri ingredienti: mondate e tritate finemente la cipolla, il sedano e la carota, tagliate il prosciutto e il lardo a listarelle .

Scaldate l'olio in una casseruola, aggiungete 1 spicchio d'aglio sbucciato e le verdure tritate; lasciate soffriggere per circa 5 minuti, poi unite le striscioline di prosciutto e di lardo e cuocete ancora per 2 minuti. Prelevate i fagioli con una schiumarola e aggiungeteli al soffritto. Versate circa 500 g della loro acqua di cottura e mescolate con cura. Ora versate nella pentola la passata di pomodoro, salate con moderazione, pepate e fate cuocere per 20 minuti a fiamma moderata.

Prelevate 2 mestoli di fagioli dalla pentola e quindi versateli in un contenitore e frullateli con un frullatore a immersione, tenete da parte la crema ottenuta Aggiungete i ditaloni rigati direttamente nella pentola, coprite con altri 500 g d'acqua dei fagioli e portate la pasta a cottura mescolando ogni tanto, sempre a fiamma moderata. Quando la pasta sarà cotta al dente, aggiungete la crema di fagioli e il rosmarino tritato. Poi spegnete il fuoco, coprite con il coperchio e lasciate riposare per un paio di minuti. Un'ultima spolverata di pepe nero e la pasta e fagioli è pronta per essere servita!



Fagioli e scarole



Piatto veg

RICETTA PER 4 PERSONE


Preparazione
20 minuti + rip


Cottura
125 minuti

INGREDIENTI

- **Scarola o indivia** 320 g
- **Aglio** 2 spicchi
- **Peperoncino fresco** 1
- **Fagioli cannellini secchi** 300 g (cotti 720 g)
- **Alloro** 2 foglie
- **Pane casereccio** 1
- **Origano**
- **Olio extravergine** 30 g
- **Sale fino**

Preparazione. Iniziate mettendo i cannellini in ammollo. Poi versateli in un recipiente coprendoli d'acqua e lasciateli così per 12 ore. Trascorso questo tempo sciacquate i fagioli sotto l'acqua corrente, versateli in una pentola con abbondante acqua. Unite l'alloro e portate a bollore. Poi lasciate sobbollire per circa 90 minuti, eliminando la schiuma che si forma in superficie con l'aiuto di un mestolo forato. A cottura ultimata scolate i fagioli e tenete da parte l'acqua di cottura. Tritate il peperoncino e pelate l'aglio.

In un ampio tegame scaldate l'olio di oliva con l'aglio pelato e poi versate i fagioli che avete precedentemente cotto. Aromatizzate con il peperoncino l'origano, il sale e scottate per 5 minuti a fuoco medio. Lavate la scarola, tagliatela a listarelle e unitela ai fagioli. Versate l'acqua di cottura dei fagioli oppure 300 g di brodo di verdure. Coprite col coperchio e cuocete a fuoco dolce 20 minuti.

Occupatevi dei crostini: tagliate una pagnotta a fettine, rivestire una teglia con carta forno e distribuite le fettine di pane, condite con olio, sale e pepe a piacere. Poi fate tostare i crostini in forno per 5 minuti a 180° circa o fino a quando saranno ben dorati. Una volta che la zuppa di fagioli e scarole sarà cotta servitela ancora caldissima accompagnandola con le fette di pane casereccio tostate e condite.



Canederli alla tirolese

RICETTA PER 8 PERSONE


Preparazione
40 minuti


Cottura
15 minuti

INGREDIENTI

- **Pane raffermo** 250 g
- **Speck** 150 g
- **Cipolle bianche** 50 g
- **Uova** 2
- **Latte intero** 250 g
- **Burro** 10 g
- **Pepe nero**
- **Prezzemolo.**
- **Erba cipollina**

Preparazione. Prima di tutto fate il brodo di carne e tenetelo in caldo. Poi mondate e tritate finemente la cipolla e tagliate a pezzi molto piccoli lo speck. In una padella fate sciogliere il burro a fuoco dolce, poi versate la cipolla, lo speck e lasciate rosolare per 5 minuti mescolando spesso. Poi spegnete il fuoco e tenete da parte. Tritate l'erba cipollina e il ciuffo di prezzemolo, quindi riducete il pane raffermo a dadini di circa 0,5 cm e versateli in una ciotola con il latte (iniziate mettendone 200 g e aggiungetene ancora se l'impasto risultasse asciutto e poco malleabile), unite anche le uova, l'erba cipollina e il prezzemolo tritati.

Proseguite unendo speck e cipolla oramai intiepiditi e iniziate a mescolare per amalgamare il tutto; se l'impasto risultasse troppo asciutto, aggiungete ancora del latte; se invece dovesse risultare troppo appiccicoso o molle, potete unire al composto pochissima farina.

Formate i canederli roteando l'impasto tra le mani inumidite leggermente con acqua fredda e abbiate cura che abbiano un diametro di circa 5 cm. Posizionateli quindi in un vassoio man a mano che li formate. Ne verranno circa 10 con queste dosi. Una volta pronti potete cuocerli nel brodo di carne bollente. Basteranno 15 minuti di cottura con un bollore moderato. Servite i canederli alla tirolese caldi.



Frittata di spaghetti alla napoletana

RICETTA PER 8 PERSONE


Preparazione
20 minuti


Cottura
60 minuti

INGREDIENTI

- **Spaghetti** 500 g
- **Parmigiano Reggiano Dop** 100 g
- **Latte intero** 100 g
- **Uova** 8
- **Olio extravergine**
- **Sale fino**
- **Pepe nero**

PER IL SUGO DI POMODORO

- **Passata di pomodoro** 700 g
- **Cipolle bianche** 1
- **Olio extravergine**
- **Basilico**
- **Sale fino**

Preparazione. Per la frittata di spaghetti alla napoletana portate a ebollizione una pentola d'acqua e salate a bollore. Poi mondate e tritate la cipolla. Versatela in una casseruola in cui avete scaldato l'olio. Lasciate appassire per qualche minuto a fuoco dolce, mescolando spesso e poi versate la passata di pomodoro. Aggiustate di sale, coprite col coperchio e lasciate cuocere dolcemente per circa 30 minuti. A fine cottura profumate il sugo con il basilico.

Cuocete gli spaghetti al dente. Terminata la cottura scolateli e versateli in una ciotola, coprite con il sugo e mescolate accuratamente. Lasciate intiepidire e nel frattempo preparate la crema di uova: rompete le uova in una ciotola, aggiungete il formaggio grattugiato, il latte, il sale e il pepe. Sbattete con una frusta per miscelare il tutto. Versate il composto sulla pasta e mescolate bene per amalgamare.

In una padella di 30 cm di diametro (misurato in superficie) e dal bordo piuttosto alto, scaldate leggermente un giro d'olio e unite il composto preparato e la pasta, avendo cura di distribuirla uniformemente con l'aiuto di una spatola, chiudete con il coperchio e lasciate cuocere a fuoco medio per 10 minuti. Trascorso il tempo aiutatevi con un piatto da pizza (o un coperchio liscio) per capovolgere la frittata. Fatela scivolare nuovamente in padella e proseguite la cottura dall'altro lato per altri 10 minuti senza coperchio. Ecco pronta la vostra frittata di spaghetti: buon appetito!





Zuppa gallurese

RICETTA PER 6 PERSONE


Preparazione
20 minuti


Cottura
30 minuti

INGREDIENTI PER UNA TEGLIA DA 20X20 CM

- **Pane raffermo** 270 g
- **Pecorino sardo** 260 g
- **Formaggio Casizolu** 325 g
- **Brodo di carne** 1 l
- **Pepe nero**

Preparazione. Per prima cosa preparate un buon brodo di carne dal gusto deciso, la tradizione prevede che sia a base di agnello e pecora. Tagliate quindi a metà il formaggio Casizolu e grattugiatelo, fate lo stesso con il pecorino e raccogliete i formaggi in una ciotola. Pepate, mescolate e tenete da parte. Tagliate la pagnotta a fette spesse circa 1 cm.

Sistemate le fette di pane sul fondo di una pirofila dal bordo alto, in modo da non lasciare alcuno spazio vuoto. Distribuite quindi uno strato di formaggi grattugiati in modo da coprire le fette completamente. Proseguite con un altro strato di pane, uno di formaggi e ancora pane e continuate così fino a formare 4 strati, avendo cura di terminare con il pane. Versate il brodo di carne a filo, bucherellando il pane con i rebbi di una forchetta in modo che il liquido possa essere assorbito al meglio.

Con il dorso di un cucchiaio schiacciate il pane in superficie, in modo da inumidirlo bene. Aspettate un paio di minuti per far assorbire bene il brodo, poi distribuite sopra il resto del formaggio, coprendo completamente. Insaporite con un'altra spolverata di pepe e cuocete in forno già caldo a 200° per 30 minuti oppure fino a quando si formerà una crosticina dorata in superficie. A cottura ultimata, togliete dal forno, lasciate riposare qualche minuto e poi servite la vostra zuppa gallurese ben calda.



Testaroli

Sapore antico

RICETTA PER 4 PERSONE


Preparazione
20 minuti


Cottura
10 minuti

INGREDIENTI PER I TESTAROLI

- **Farina 00** 300 g
- **Acqua** 450 g
- **Sale fino** 1 pizzico

PER IL CONDIMENTO

- **Basilico** 40 g
- **Parmigiano Reggiano Dop** 50 g
- **Olio extravergine** 30 g

Preparazione. Iniziate dal condimento: pulite le foglie di basilico con un panno morbido e ponetele nel bicchiere alto di un mixer. Unite il Parmigiano, l'olio e frullate tutto con un mixer a immersione fino a ottenere un composto omogeneo. Tenete da parte. Peri testaroli: scaldate molto bene una padella in ghisa sul fuoco medio-basso. Intanto in una ciotola ampia versate la farina, il sale e l'acqua a filo, mentre mescolate con la frusta. Dovrete ottenere una pastella liscia e omogenea. Quando la padella sarà calda, ungetela con un filo d'olio avendo cura di distribuirlo con l'aiuto della carta da cucina.

Prendete un mestolino di pastella e versatela partendo dal bordo più esterno fino a riempire tutta la padella uniformemente. Lo spessore di ciascun testarolo dovrà essere compreso tra i 3-5 mm. Lasciate cuocere per circa 3-4 minuti, poi con una spatola giratelo dall'altro lato, cuocendo per circa 1 minuto. Man a mano che sono cotti, trasferite i testaroli sopra un tagliere per farli raffreddare.

Tagliate i testaroli oramai freddi prima a strisce, poi a rombi di circa 5 cm di lato. Una volta pronti fateli rinvenire un po' alla volta in acqua bollente salata per circa 2-3 minuti. Preparate i piatti ungendo il fondo con un filo d'olio. Poi scolate i testaroli nel piatto, conditeli con un po' di olio e cospargete con il condimento a base di basilico e formaggio. Serviteli subito molto caldi!



Caciucco alla livornese

RICETTA PER 4 PERSONE


Preparazione
60 min


Cottura
120 minuti

INGREDIENTI

- **Scorfano** 850 g
- **Coda di rospo** 750 g
- **Polpo** 650 g pulito
- **Calamari** 450 g
- **Scampi** 400 g
- **Seppie** 300 g
- **Cozze** 1 kg
- **Aglio** 1 spicchio
- **Cipolle dorate** 1
- **Sedano** 1 costa
- **Peperoncino fresco** 1
- **Pomodori pelati** 200 g
- **Vino bianco** 100 ml
- **Prezzemolo** 5 rametti
- **Olio extravergine** 50 ml
- **Sale fino**
- **Pepe nero**.

PER IL BRODO DI PESCE

- **Sedano** 1 costa
- **Cipolle dorate** 1
- **Aglio** 1 spicchio
- **Pepe nero in grani** 5
- **Prezzemolo** 1 mazzetto
- **Vino bianco** 80 ml
- **Acqua** 2 l

Preparazione. Pulite le cozze sotto l'acqua corrente e con un movimento energico staccate il bisso che fuoriesce dalle valve. Poi, sempre sotto l'acqua corrente, sfregatele energicamente con una paglietta d'acciaio o una spazzola rigida. Versate le cozze pulite in un tegame, chiudendo con il coperchio e fatele andare a fuoco vivo 5 minuti per farle aprire, poi sgusciare i molluschi, tenendo da parte qualche cozza intera. Tagliate grossolanamente i tentacoli del polpo. Pulite le seppie: staccate delicatamente la testa e i tentacoli dal mantello, lavatele bene e rimuovete la penna di cartilagine e la sacca d'inchiostro. Tritate i tentacoli e le teste. Per i calamari staccate la testa, cercate la penna di cartilagine trasparente che si trova nel mantello ed estraetela delicatamente, quindi aprite i mantelli a libro: rimuovete lo strato esterno, tagliateli a strisce e riduceteli a listarelle. Pulite la rana pescatrice: rimuovete la pellicina esterna, dividete la polpa seguendo la lisca con il coltello e sfilettatela, tenendo da parte gli scarti. Squamate lo scorfano, rimuovete la coda e incidetelo lungo il dorso, eliminate le pinne e sfilettatelo tenendo da parte gli scarti. Estraete dai filetti le spine, aiutandovi con una pinzetta. Pulite gli scampi: rimuovete la coda, le zampe e il carapace lasciando intatta la testa e tenete tutti gli scarti.

Mondate la cipolla, tritatela con questa il sedano, poi sminuzzate lo spicchio d'aglio. In una pentola su fuoco moderato unite tutti gli scarti: la lisca della rana pescatrice, coda e pinne dello scorfano, coda, zampe e carapace degli scampi. Aggiungete i triti di cipolla, sedano e aglio, poi il pepe in grani interi e infine lasciate sfumare col vino bianco. Aggiungete l'acqua e portate a bollore, abbassate il fuoco, quindi proseguite la cottura del brodo per 40-50 minuti: se necessario eliminate la schiuma che si forma in superficie con una schiumarola. Quando il brodo è pronto, filtratelo con colino e tenete da parte.

Per il cacciucco tritate finemente cipolla, aglio e peperoncino, quindi fateli soffriggere in un tegame capiente con un giro d'olio. Aggiungete il polpo sminuzzato e fatelo cuocere per 10 minuti, quindi unite i calamari e le seppie proseguendo la cottura per altri 5 minuti. Sfumate con il vino bianco. Aggiustate di sale e pepe, quindi aggiungete i pelati schiacciati in precedenza e 250 ml del brodo ottenuto con gli scarti di pesce. Coprite il tegame con un coperchio e lasciate cuocere a fuoco basso per 70 minuti. Quando il pesce è quasi cotto, unite delicatamente i filetti di rana pescatrice e di scorfano, quindi versate gli scampi. Continuate la cottura per 10 minuti allungando con 500 ml di brodo e tenendo il coperchio sul tegame. Trascorso il tempo aggiungete le cozze sgusciate e quelle intere quindi lasciate cuocere per gli ultimi 10 minuti. Nel frattempo affettate il pane e fatelo tostare in forno con modalità grill per 5 minuti, quando sarà pronto, strofinate su ogni fetta 1 spicchio di aglio. Infine insaporite il cacciucco con il prezzemolo tritato finemente.
Il cacciucco alla livornese è pronto, da servire caldo con il pane tostato.



Tiella di pasta e patate

RICETTA PER 6 PERSONE


Preparazione
15 minuti


Cottura
40 minuti

INGREDIENTI PER UNA TEGLIA DI 25 CM DI DIAMETRO

- **Pennoni rigati** 500 g
- **Passata di pomodoro** 600 g
- **Patate rosse** 400 g
- **Caciocavallo** 220 g
- **Pangrattato** 100 g
- **Brodo vegetale** 250 g
- **Olio extravergine**
- **Sale fino**
- **Pepe nero**

Preparazione. Condite la passata di pomodoro con olio, sale e pepe nero. Tagliate il caciocavallo prima a fette e poi a cubetti piccoli. Pelate le patate e riducetele a rondelle sottili. Munitevi adesso di una teglia da forno, adatta anche alla cottura sui fornelli, del diametro di 25 cm misurato in superficie e formate un primo strato di salsa di pomodoro.

Versate circa 1/3 dei pennoni, coprite con uno strato di patate e aggiungete dei cubetti di caciocavallo. Condite con poca salsa di pomodoro e versate un altro stato di pennoni. Aggiungete i cubetti di formaggio e le fette di patate. Condite con la salsa, aggiungete quindi altri cubetti di caciocavallo, coprite ancora con uno strato di pasta e infine con la salsa di pomodoro rimasta.

Versate il brodo nel centro della teglia perché si distribuisca in maniera uniforme e cuocete prima sui fornelli per circa 20 minuti, coprendo con un coperchio. A questo punto togliete la teglia dal fuoco, spolverizzate con il pangrattato, versate poi un giro d'olio facendo in modo di distribuirlo sulla pasta in modo uniforme. Cuocete in forno statico a 200° per altri 20 minuti. Sfornate e servite la tiella di pasta e patate ancora calda.







Cous cous ai frutti di mare

Sapore e colore

RICETTA PER 4 PERSONE


Preparazione
60 min+ rip


Cottura
30 minuti

INGREDIENTI

- **Cous cous** 300 g
- **Cozze** 1 kg
- **Vongole** 1 kg
- **Calamari** 500 g
- **Gamberi** 400 g
- **Pomodorini ciliegino** 450 g
- **Olio extravergine** 50 g
- **Vino bianco secco** 40 g
- **Aglio** 3 spicchi
- **Peperoncino fresco** 2
- **Sale fino**
- **Pepe nero**
- **Menta**

Preparazione. Pulite molluschi e crostacei. Adagiate le vongole in una ciotola capiente, coprite con abbondante acqua e aggiungete il sale grosso. Lasciatele in ammollo per 2 ore, cambiando l'acqua di tanto in tanto. Trascorso il tempo eliminate l'eventuale sabbia rimasta all'interno dei molluschi, colpendole con la chiusura rivolta verso il tagliere. Passate poi alla pulizia delle cozze. Eliminate le impurità presenti sul guscio con il dorso di un coltellino. Strappate poi la barbetta e grattatele con una paglietta. Svuotate i calamari dalle interiora ed eliminate la pinna. Tagliateli a rondelle spesse 1 centimetro.

In una casseruola capiente scaldate l'olio con 2 spicchi d'aglio e 1 peperoncino intero. Versate le cozze, le vongole e cuocete per 2 minuti a fiamma alta, sfumate con il vino bianco, quindi coprite con il coperchio e lasciate cuocere fin quando si saranno aperte. Trasferite i molluschi in una ciotola, eliminando aglio e peperoncino ma conservate l'acqua di cottura e filtratela con un colino. Sgusciate la gran parte dei molluschi, conservandone alcuni interi per decorare. Scaldate il loro liquido filtrato.

Versate il cous cous in una ciotola, aggiungete un giro d'olio e 320 g del liquido dei molluschi bollente, poi coprite con pellicola e fate riposare per 5 minuti. Trascorso il tempo il couscous avrà assorbito completamente il liquido, si sarà gonfiato e potrete sgranarlo con la forchetta. Mettelo da parte e occupatevi del sugo. Tagliate in 4 parti i pomodorini. Scaldate l'olio con 1 spicchio d'aglio, 1 peperoncino e lasciateli colorire qualche minuto. Poi aggiungete i calamari e saltateli a fiamma viva per qualche istante. Aggiustate sale, pepe ed eliminate aglio e peperoncino. Dopo 5 minuti unite i pomodorini e cuocete per altri 4 minuti. Aggiungete i gamberi, cuocendoli per 1 minuto, infine unite i molluschi e fate scaldare appena. Spegnete, unite il couscous e mescolate per amalgamare gli ingredienti, infine profumate con la menta tritata. Il couscous ai frutti di mare è pronto per essere gustato.



Lasagne alla Bolognese

RICETTA PER 8 PERSONE


Preparazione
120 min+rip


Cottura
140 minuti

PER LA PASTA SFOGLIA

- **Semola di grano duro rimacinata** 350 g
- **Farina 00** 150 g
- **Spinaci** 250 g
- **Uova** 2 intere e 3 tuorli

PER IL RAGÙ

- **Carne bovina** 300 g
- **Pancetta** 150 g
- **Carote** 50 g
- **Sedano** 50 g
- **Cipolle dorate** 50 g
- **Vino rosso** 100 g
- **Passata di pomodoro** 300 g
- **Brodo vegetale**
- **Olio extravergine** 1 cucchiaio
- **Sale fino**
- **Pepe nero**

PER LA BESCIAMELLA

- **Burro** 70 g
- **Farina 00** 70 g
- **Latte intero** 1 l
- **Sale fino**
- **Noce moscata**

PER CONDIRE

- **Burro**
- **Parmigiano Reggiano Dop** 270 g

Preparazione. Per il ragù tagliate la pancetta prima a striscioline e poi sminuzzatela con un coltello. Tritate carote, cipolle, sedano e tenete il trito da parte. In una casseruola versate un filo d'olio e la pancetta, sgranatela con un mestolo e lasciatela rosolare per pochi minuti. Unite il trito di verdure e fate insaporire per 5 minuti. Versate la carne macinata, mescolate e alzate la fiamma. Lasciatela rosolare. Sfumate col vino rosso, poi unite la passata di pomodoro e mescolate. Lasciate cuocere per almeno 2 ore, unendo se serve uno o due mestoli di brodo caldo e mettendo il coperchio, senza chiuderlo del tutto.

Per la pasta sfoglia: versate gli spinaci in un tegame, aggiungete poca acqua, copritelo e cuocete 5 minuti. Scolateli e strizzateli. Trasferiteli in un mixer e frullateli fino a ottenere 100 g di purea. Versate la semola e la farina 00 sulla spianatoia, aggiungete gli spinaci e create una fontana. Unite le uova leggermente sbattute e i tuorli, sempre sbattuti. Iniziate a impastare partendo dal centro e lavorate per ottenere un panetto omogeneo. Avvolgetelo nella pellicola e lasciatelo riposare per 30 minuti a temperatura ambiente. Nel frattempo preparate la besciamella, scaldate il latte in un pentolino senza farlo bollire. In un altro tegame versate il burro e lasciatelo fondere, versate la farina in una volta sola e cuocete pochi minuti, fino a ottenere un roux dorato. Unite il latte caldo in 3 volte, mescolando. Insaporite con il sale e la noce moscata e mescolate fino a ottenere una besciamella cremosa. Trasferitela in una ciotolina, coprite con la pellicola posta a contatto e tenete da parte.

Riprendete il panetto di pasta e prelevatene un pezzo, poi coprite la pasta rimasta con la pellicola per non farla seccare. Aiutandovi con poca semola appiattite il panetto sulla spianatoia in modo da formare un rettangolo e stendete la pasta nella macchina; se è troppo umida spolverizzate con altra semola. Trasferitela sulla spianatoia e tagliate dei rettangoli grandi 30x20 cm. Poi scottate le lasagne 30-40 secondi, scolatele sopra un canovaccio e tamponate delicatamente per eliminare l'acqua in eccesso. Procedete alla composizione delle lasagne: imburrate il fondo di una teglia, unite uno strato sottile di besciamella e uno di ragù. Posizionate la prima sfoglia, quindi uno strato di besciamella e uno di ragù. Spolverizzate col Parmigiano grattugiato e coprite con un'altra sfoglia di pasta, proseguite così fino a realizzare 5 strati. Dopo aver posizionato l'ultima sfoglia versate il ragù in modo da coprire la pasta. Spolverizzate col formaggio grattugiato, aggiungete dei ciuffetti di burro e cuocete in forno statico a 170° per 40 minuti circa. Le lasagne alla bolognese sono pronte per essere servite.



Minestra verde pugliese

RICETTA PER 4 PERSONE


Preparazione
40 min


Cottura
180 minuti

INGREDIENTI PER IL BRODO

- **Biancostato di manzo** 500 g
- **Carne bovina** 500 g
- **Sedano** 3 coste
- **Carote** 1
- **Cipolle** mezza
- **Pomodorini** 4
- **Acqua** 3 l

PER LA MINESTRA

- **Finocchi** 400 g
- **Cardi** 400 g
- **Cavolfiore** 350 g
- **Cime di rapa** 300 g
- **Bietole** 300 g
- **Cicoria** 300 g
- **Parmigiano Reggiano Dop** 100 g

PER COMPLETARE

- **Pane pugliese**

Preparazione. Per il brodo di carne: in una pentola capiente inserite i vari pezzi di carne e aggiungete l'acqua.
Coprite con un coperchio e lasciate che arrivi a bollore a fiamma medio-alta. A questo punto, potete abbassare il fuoco, assicurandovi però che continuino a sobbollire. Schiumate di tanto in tanto durante la fase di cottura iniziale, circa 15-20 minuti. Poi aggiungete la carota mondata e tagliata a pezzi, le coste di sedano e i pomodorini. Coprite con il coperchio e lasciate cuocere per almeno 2 ore a fuoco medio.

Occupatevi delle verdure: eliminate la parte finale del cardo, poi pelatelo per rimuovere la parte più esterna coriacea e filamentosa. Tagliate a fettine i cardi. Rimuovete la parte verde del finocchio e tagliatelo a fette. Ricavate le cimette dal cavolfiore. Eliminate la parte finale dei gambi della cicoria, lavate accuratamente le foglie mettendole più volte in ammollo, cambiando spesso l'acqua e quindi scolate. Fate la stessa cosa con le coste private della parte finale e tagliate in pezzi grossolani. Procedete nello stesso modo con le cime di rapa: togliete la parte finale del gambo, tagliatele grossolanamente e lavatele in ammollo cambiando spesso l'acqua, infine scolatele.

Versate il cavolfiore e i finocchi in un altro tegame con acqua bollente leggermente salata, aggiungete il cardo, le coste (biete) e le cime di rapa. Cuocete per 2 minuti, unite la cicoria e lasciate Cuocete almeno 20 minuti. Poi scolate le verdure e tenetela da parte. Prelevate la carne dal brodo e sfilacciatela. Salate il brodo a piacere e lasciatelo sul fuoco a sobbollire per tenerlo in caldo. Svuotate la pentola dove avete cotto le verdure, versate un mestolino di brodo, formate uno strato di verdure cotte, poi aggiungete un po' di carne e una bella spolverizzata di formaggio. Continuate così fino a esaurire le verdure e la carne, quindi coprite con altro brodo e in ultimo ancora formaggio grattugiato. Alla fine mescolate e lasciate cuocere per altri 20 minuti tutto insieme.
Preparate i crostini di pane, scaldando un filo d'olio in una padella. Tostate i crostini fino a doratura. La minestra verde è pronta, servitela fumante accompagnata dai crostini.



GialloZafferano Collection

GRUPPO MONDADORI

Supplemento di

GialloZafferano

Prodotto e realizzato da
OpenEyes Film Srl

DIRETTORE RESPONSABILE
Simona Stoppa
simonastoppa@openeyesfilm.net

CON LA COLLABORAZIONE
del team web giallozafferano.it

COLLABORATORI
Luciana Giruzzi
Marilena Bergamaschi
Federica Esti
Michela Burkhart

EDITORE: **MONDADORI MEDIA S.p.a.**
20054 Segrate (Mi) - tel 02/75421

STAMPA: EFFE PRINTING S.r.l.
Località Miole Le Campore
Oricola (AQ)

DISTRIBUZIONE: PRESS-DI S.r.l.
20054 Segrate (Mi)

5



Non perderti il
prossimo numero
dedicato ai

Dolci

con ricette facili e golose

In edicola l'1 aprile!

GialloZafferano Collection

GRUPPO MONDADORI



IN EDICOLA IL 3 MARZO 2023 - € 2,00